Manual de Instrucciones

Kiwame/Kiwame ROOTS

La “Sartén de los Sueños”, con las mejores características de una sartén de hierro, pero extremadamente difícil de oxidarse, además de ser de fácil mantenimiento.

Hecho en Japón

Advertencia

Utilizar el producto después de leer este manual, para poder maniupularlo de forma segura.

La Sartén de Hierro de los Sueños

“Kiwame”, es una serie de sartenes que usan hierro que ha sido procesado con un tratamiento especial de calor.
Tratamiento especial de calor: Mediante la aplicación de capas de nitruro de hierro y óxido de hierro en la superficie de la sartén, hace que sea muy resistente a la oxidación y también increíblemente fuerte y durable.

Características de “Kiwame”

- Almacena firmemente el calor, transmitiéndolo de forma efectiva a los alimentos, consiguiendo frituras crujientes y asados aromáticos.
- La superficie de la sartén “Kiwami” que se adecua perfectamente al aceite, tiene una resistencia superior a la fricción, por lo que nunca se raya.
- Cada vez que se prepara los alimentos con esta, se añade hierro de forma natural a la dieta.

• Extremadamente resistente a la oxidación, de fácil mantenimiento y limpieza.
• Se puede usar con cualquier tipo de cocina, incluyendo 200vIH (cocina de inducción electromagnética)

Cabe señalar que las sartenes de 16cm, 18cm, cacerola para frituras de 20cm, sartén especial para huevo frito (tamago yaki), sartén asiática, sartén de Pekín de 27cm y sartén China (wok) de 27cm, no se pueden usar en cocinas IH, pues el diámetro de la hornilla es de 12cm o menor, lo que impide el calentamiento adecuado.

*Acerca del color desigual de la superficie

Como consecuencia del tratamiento especial de calor, algunas veces la superficie puede tener un peculiar color desigual, pero las capas de nitruro de hierro y óxido de hierro están aplicadas uniformemente, por lo que no afecta el rendimiento de la sartén.

Para el mejor uso de la sartén “Kiwame”

Preparación para el uso…”Aclimatación al aceite”

La serie “Kiwame”, es altamente resistente a la oxidación, por lo que no está recubierta por pintura antioxidante. Primero lavar la superficie interior y exterior de la sartén (puede usar detergente). Una vez que se haya aclimatado al aceite, se puede utilizar de inmediato. **No es necesario precalentar la sartén** antes de aclimatarla al aceite.

Antes de cualquier uso, tenga cuidado en aclimatar al aceite la sartén

1. Coloque la cantidad necesaria de aceite para llenar 1/3 de la sartén, luego caliente a fuego lento por 5min.
2. Apague el fuego y retire el aceite en un contenedor para aceite u otro recipiente adecuado.
3. Use toallas de papel para expandir el aceite sobrante por toda la superficie interior.

Antes de cado uso…"Retorno de aceite"

Profesionales de la cocina, así como personas que dominan el uso de la sartén de hierro, antes de utilizarla, realizan siempre el "Retorno de aceite". Realizando este proceso, la comida no se quema y el acabado es delicioso.

1. Caliente lo suficiente la sartén a fuego medio.

2. Agregue la cantidad suficiente de aceite (aproximadamente un cucharón lleno) y deje que se aclimate a la superficie.

3. Una vez que el aceite se ha calentado y la superficie aclimatada, retire el aceite en un contenedor para aceite. Hasta aquí es el proceso conocido como "Retorno de aceite". Una vez terminado, agregue la cantidad apropiada de aceite para el plato que desea preparar y puede comenzar a cocinar.

*** El objetivo de este proceso es unificar la temperatura de toda la superficie de la sartén, además de aclimatarla al aceite. Es un proceso importante para un mejor uso de la sartén.**

Cuando finaliza su uso

Las ollas y sartenes de hierro no son contenedores para conservación. Cuando termine de cocinar, por favor traslade todos los alimentos a un recipiente adecuado.

1. Mientras la sartén este caliente, lave con agua caliente, usando una escobilla de fregar o un cepillo de bambú. (Por favor no use el lavavajillas)

***Antes de lavar, limpie con una toalla de papel todo el aceite y la suciedad posible.**

2. Luego, drenar toda el agua posible, además de secar toda la humedad sobrante.

Cuando lava la sartén de hierro con detergente para platos, es posible que la membrana de "aceite aclimatado" se desprenda junto a los residuos de aceite, por lo que le recomendamos usarla como se describió anteriormente.

<< Mantenimiento después de cocer, cocinar al vapor o hervir los alimentos >>

1) En caso de preparar los alimentos cociendo, cocinando al vapor o hirviendo los alimentos, el agua caliente puede desprender partes de la membrana de aceite aclimatado. Para evitar esto, después de cocinar los alimentos, lavar y secar bien la sartén, para luego untar sin falta una fina capa de aceite.

Caring for Your Frying Pan

•If you burn what you're cooking...

Adding hot water and bring it to a boil will soften the burned food and make it easier to remove. Then use a scrub brush or bamboo whisk to remove any final remnants.Mantenimiento de la sartén

•Si ha quemado lo que estaba cocinando...

Sihabucolocahabuaguahabucalientehabuyhabulahabuhiervehabuporhabualgunoshabumiblandos y por lo tanto fáciles de remover.

Después remueva los desperdicios sobrantes con una escobilla de fregar o un cepillo de bambú.

•Si en la sartén aparecen manchas de suciedad…

*En este caso, utilice sin falta una cocina a gas para el proceso.

1. Coloque el fuego de la cocina a gas al máximo, haciendo que el fuego alcance directamente las partes que están más sucias, calentándolas hasta que deje de salir humo.

2. Cuando la sartén se haya enfriado, use una escobilla o espátula de metal para retirar raspando la suciedad de ambos lados.

3. Después de pulir toda la sartén con una escobilla de nailon duro o de metal, enjuagar con agua, luego drenar toda el agua posible, además de secar toda la humedad sobrante. Una vez seca la sartén, caliéntela vacía a fuego medio por espacio de 5min. A continuación realice los pasos 1, 2 y 3 del proceso de ”Aclimatación al aceite”

¿Cuál es el punto clave para preparar un delicioso asado, salteado o fritura?

La respuesta es “la temperatura adecuada de preparación”

Así compre los mejores ingredientes y los prepare adecuadamente, si no usa la temperatura adecuada, especialmente si es muy alta, todos los esfuerzos realizados serán en vano. No hay forma de dar “marcha atrás”. Hay 3 razones por las que la temperatura de cocción es tan importante.

1. Azúcar.

La azúcar que contienen los ingredientes, así como la que se agrega como condimento, cuando se calienta alrededor de 170-180°C, comienza a tener un aroma muy agradable. Esto se llama “caramelización”.

2. Aceite.

Cuando se calienta el aceite a una temperatura similar a la de la azúcar, este desprende un fragante aroma peculiar.

3. Proteínas y azúcar o aminoácidos y azúcar.

Cuando estas sustancias son calentadas juntas, se produce una reacción química desprendiendo por toda la casa un aroma delicioso, que nos abre el apetito. La fuente de este aroma es una sustancia llamada melanoidina.

Estos tres factores, ocurren aproximadamente en la misma franja de temperaturas de cocina. Que los tres factores se puedan conseguir en su totalidad, depende de los ingredientes y condimentos, pero los tres son la clave para hacer exquisitos asados, sofritos y frituras.
A menudo usamos la frase "marrón dorado" para describir el color de superficie ideal para cocinar a la parrilla o los alimentos fritos. Este “marrón dorado”, se puede conseguir cuando los 3 factores indicados anteriormente se juntan.

La temperatura de 170 a 180°C.

Esta es la temperatura que debe dominar. Como se puede ver en programas de televisión y otros, se utiliza mucho la expresión, “Caliente la sartén hasta que salga humo del aceite”, pero la verdad es…

Si el aceite esta humeando, esto significa que la temperatura esta muy alta.

Cuando el aceite esta liberando una gran cantidad de humo, significa que el aceite se esta dañando rápidamente. Cuando esto sucede, el plato que esta preparando no tendrá un buen sabor ni será saludable. Asegúrese que la temperatura no sea demasiado alta.

Últimamente, hay una tendencia a utilizar altas temperaturas de cocina.

En muchos hogares, las temperaturas de "freír" y "sofreír", están siendo colocadas muy altas, especialmente con las sartenes recubiertas con resina de flúor.

Normalmente, la resina de flúor no se derrite a temperaturas menores a los 260ºC; sin embargo, se derrite después de los 2 a 3 meses de uso, por lo que muchas personas terminan comprando una sartén nueva. Creemos que esto indica que estas personas están cocinando regularmente en temperaturas de 260ºC o mayores, en lugar de los límites adecuados de 180ºC.

No solamente la comida no sale sabrosa, sino que no es buena para la salud.
¿Porqué sucede esto? …La razón es la conductividad térmica de la resina de flúor. La conductividad de esta resina, es 1/217 de la del hierro, no estando en un nivel de comparación por ser muy distantes. La resina de flúor que recubre la sartén, es una membrana muy fina, por lo que puede transmitir el calor, pero es claramente insuficiente. Como resultado, al ver que la temperatura del hierro no se transmite efectivamente a los alimentos, se coloca el fuego alto sin repararlo. Este es un ejemplo claro que una herramienta se debe usar de acuerdo sus propiedades.

Los pilares fundamentales de la cocina, son: “Ingredientes correctos, herramientas adecuadas y preparación apropiada”. Estamos seguros que usted y su familia podrán disfrutar de una comida maravillosa.

Advertencia con el uso de “Kiwami” con cocinas de inducción electromagnética

La cocina a gas, calienta la sartén envolviéndola con el calor que produce el fuego.
En contraparte, la cocina de inducción electromagnética, calienta el fondo de la sartén por contacto directo a la placa superior, pero solamente en forma de buñuelo. En la parte que la cocina calienta directamente en forma de buñuelo y en la parte que no, se produce una diferencia de temperatura, pudiendo genera una deformación en la base de la sartén (se expande hacia el exterior).

PROHIBIDO

No coloque en “fuerte” el control de calor inmediatamente después de colocar la sartén en la cocina de inducción electromagnética. Tampoco deje la sartén calentando sin colocar nada en esta.

Para usarla correctamente

Primero coloque el control de calor en “suave” y caliente durante un tiempo, luego cambie el control a “medio”, para después aumentarlo poco a poco, hasta que consiga la temperatura adecuada para comenzar a cocinar. Utilizando la cocina de esta manera, se puede evitar relativamente la deformación de la base de la sartén.

¿Qué puedo hacer en caso que la base de la sartén se deforme?

En caso la base de la sartén se deforme, el aceite de cocina se acumula fácilmente en las hendiduras. Además, la sartén comenzará a tambalearse en lugar de permanecer plana y firme en la cocina de inducción. Sin embargo, se puede cocinar casi de la misma manera que no estando deformada, así que puede seguir usándola normalmente.

***Desafortunadamente, no es posible volver a aplanar la base de la sartén deformada.**

• En caso que el mango se afloje

El tornillo del mango de madera, con el uso cotidiano, se va aflojando y comienza a vibrar. En este caso, ajustar el tornillo en sentido a las agujas del reloj, con un destornillador o algún objeto firme, hasta que deje de vibrar.

• El mango puede cambiarse

Si el mango se quema, se quiebra o si aún ajustándolo no deja de vibrar, se puede cambiar la parte del mago y el tornillo. (Tiene un costo)
Por favor consulte sobre el cambio con el proveedor.

Advertencia

Con el tiempo de uso de la sartén, el tornillo puede quedar trabado por efecto de la oxidación. En caso sea necesaria la reparación o cambio del mango, comuníquese con el proveedor.

・There may be times when the ingredients you cook turn blackish.

・En algunos casos, los ingredientes que cocina, toman un aspecto negruzco.

Cuando prepara alimentos como bardana salteada o raíz de loto frita, con utensilios de cocina de hierro, toma un aspecto un poco negruzco a comparación de cuando se cocina con una olla de aluminio. Esto se debe a que alimentos como la bardana, raíz de loto, udo o berenjena, absorben grandes cantidades de hierro. Sin embargo, no tiene ningún efecto en el sabor, tampoco tiene efectos nocivos para el cuerpo. Si deja estos alimentos en la sartén, el hierro será absorbido en más cantidad, dándoles un olor peculiar a hierro.

Cuando termine de cocinar, pase la comida a otro recipiente mientras esté caliente.

・En algunos casos, la sartén puede cambiar de color mientras la esté usando.

Cuando prepara comidas que contengan bastante ácido y necesitan ser cocidas por largo tiempo, como salsa de tomate, mermelada de frutas u otros platos parecidos, en la superficie de la sartén pueden aparecer manchas blanquecinas.
Los platos que se preparan, contienen una gran cantidad de hierro, pero no afecta en absoluto al cuerpo.

En estos casos, la generación de nitruro de hierro por efecto del calor, no tiene ningún efecto relevante. Si se calienta nuevamente la sartén, en la superficie de la sartén se volverá a formar una capa de oxido tornasolado. Es un color diferente al negruzco que tenía al inicio, pero tiene el mismo efecto que la "Aclimatación al aceite".
Inclusive si la sartén cambia el color, puede continuar usándola sin ningún problema.
A medida que continúe cocinando con aceite, la superficie interior regresará gradualmente a su estado original.

Indicación de Calidad

■**Mterial de la Olla:** Placa de acero laminado en frío

Grosor de la base:

■**Grosor de la placa 1,6mm** (se aplica a todos los productos, excepto los indicados a continuación)

■**Grosor de la placa 1,2mm:** Olla asiática

■**Grosor de la placa 2.0mm:**

Sartén grande para huevo frito, Sartén de 28cm
Sartén para salteado de 24cm y 26cm,
Sartén para Crepe de 26cm

■**Grosor de la placa 3.0:**

Cacerola para Tempura, S (20cm), M (24cm)

■**Grosor de la placa 3.2mm:**

Cacerola para Tempura L (28cm), Cacerola de *Sukiyaki*
Sartén de placa gruesa 24cm, 26cm, 28 cm.

Material del mango:

■**Serie *Kiwame*... Madera** (Cubierto con uretano)
■**Serie *Kiwame* ROOTS...Madera** (Sin cubierta)
■**Kiwame / Kiwame ROOTS Series**

"Cacerola para Tempura,
Cacerola para Sukiyaki, Cacerola China de 2 asas",
Cacerola Pekinesa, Mangos auxiliares de la sartén para bistec.
Piedad común...Hecho de acero

Sitio Oficial

http://www.riverlight.co.jp/

Gracias por su compra.
Guarde este manual en un lugar seguro, con el fin de disfrutar el producto por largo tiempo.

Riverlight Co., Inc.

261 Kawarago, Shiroi, Chiba 270-1403